YEŞİL İNCİR REÇELLİ PANCAKE

Malzeme:
120 gram Bizim Mutfak Un
2 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
1 adet yumurta
140 ml süt
25 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Pancake hamuru için yumurta ile tozşekeri çukur bir kapta iyice çırpın. Elenmiş un ile sütü ekleyip çırpmaya devam edin ve bu karışımı buzdolabında 10 dakika kadar bekletin. Kabartma tozunu ekleyip 10 dakika daha buzdolabında bekletin. Tavayı ısıtıp tereyağından 1 çay kaşığı kadarını alıp eritin. Hamurdan küçük bir kepçe kadar alıp tavaya dökün. Göz göz olunca diğer tarafını kızartın. Bu işlemi malzeme bitene dek tekrarlayın. İsteğe göre yeşil incir reçeli eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50635 • adı:Yeşil İncir Reçelli Pancake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 10:57